



GRAVLAX DE SAUMON À LA MOUSSE DE FROMAGE DE LANGRES

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1 fromage de Langres
- 400 gr de crème liquide 35% de matière grasse
- 2 feuilles de gélatine
- 1 filet de saumon de 400 gr
- 500 gr de gros sel
- 1 bouquet d'aneth fraîche
- 50 gr de tartare d'algues vertes (déco)
- Poivre du moulin
- Sel



Préparation du gravlax de saumon :

- Enlever la peau et les arêtes du filet du saumon,
- Hacher finement l'aneth fraîche,
- Dans un plat creux, mettre le gros sel, de l'aneth, du poivre du moulin et poser le filet du saumon dessus. Recouvrir le filet de gros sel, d'aneth et de poivre.
- Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 2 jours.

Préparation de la mousse de fromage de Langres :

- Chauffer 200 gr de crème avec du sel, du poivre et 180 gr de fromage de Langres.
- Mixer et filtrer la préparation, ajouter une feuille de gélatine une fois la masse refroidie à 25°C.
- Monter 200 gr de crème fouettée et mélanger les deux préparations.
- Réserver au froid la mousse obtenue.

Prendre le filet de saumon et passer à l'eau pour en ôter le sel et le sécher avec du papier absorbant.



Chef Thierry HENRIOT

Chef à domicile
Joinville (52)